



FRENCH EVENING

TUESDAY 19 MARCH 2019 - 7.30PM

White onion soup with fontina cheese toast and pickled shallots
Soupe à l'oignon blanc avec toast au fontina et échalotes marinées

Ham hock and fois gras terrine with an apple and celeriac remoulade
Terrine de jambon et foie gras avec une remoulade de pommes et céleri-rave

Confit duck leg with a puy lentil and butter bean cassoulet
Cuisse de canard confite au cassoulet de lentilles et haricots beurre

*Sour cherry truffle, vanilla crème brûlée,
macerated strawberry vacherin and a piccolo coffee*
Café gourmand

Truffe aux cerises, crème brûlée à la vanille, vacherin à la fraise macérée et café piccolo

VEGETARIAN ALTERNATES AVAILABLE

£25 per person

• BOOKING ESSENTIAL •

ASK YOUR BARISTA FOR MORE DETAILS